

すみれ組クッキング年間計画表(令和2年度)

社会福祉法人 江刺保育園

テーマ 食べることは生きること すべてに感謝して作って食べよう! ~保育園の給食メニューから~

ねらい

- ・様々な作業工程を通して、仲間と協力し合うことの大切さを知る
- ・調理することで大変さを知り、いつも作ってくれる(食に関わる)全ての人に感謝の気持ちをもつ
- ・みんなと一緒に考え作った料理を味わって食べる

	メニュー名	調理ねらい	保育ねらい	おもな作業	畑	担当
5月	春雨サラダ	・給食のメニューについて知る ・包丁を正しく使って調理する	・話しをよく聞き、今まで経験してきたクッキングのことを思い出しながら活動に臨む	野菜を切る 混ぜる		千枝
6月	まぐろの南部焼き	・南部焼きの名前の由来について知る	・料理にもさまざまな工程があることを知る (下味をつける、ごまをする、調味料を混ぜる、粉をまぶす、焼く)	ごまをする 焼く		美香
7月	コロッケ (オーロラソースかけ)	・コロッケの作り方を知る ・オーロラソースについて知る	・ピーラーを使っての皮のおき方などを覚える	皮をむく ソースを作る 揚げる	オクラ トマト ピーマン なす スナップえんどう	細川
8月	夏野菜カレー	・様々な野菜を包丁を正しく使って切る	・育てた野菜を使うことで意欲をもって取り組む	野菜を切る 炒める	枝豆 スイカ じゃが芋 南瓜 とうもろこし	美香
9月	やきそばパーティー (合同クッキング)	・園のみんで協力して焼きそばパーティーを成功させる ・戸外での活動を楽しむ	・異年齢児での活動を通して協力し合うことの大切さを知る	玉葱の千切り 人参の短冊切り		千枝
10月	南瓜まんじゅう	・これまで体験した様々な調理法(煮る、焼く、揚げる)を思い出し、「蒸す」という調理法に挑戦する(蒸し器使用) ・手指を使って包む体験をする	・「蒸す」という調理法を知る	南瓜をつぶす 生地をこねる	さつま芋	細川
11月	野菜グラタン	・収穫した野菜(南瓜・さつま芋)を使って作る ・ホワイトソースの材料について考える	・ホワイトソースの作り方を知る	野菜を切る ホワイトソースを作る		千枝
12月	プリンアラモード (抹茶プリン)	・様々な器具を使って計量を体験する ・プリンはどうしたら固まるのか知る	・お菓子作りに大切な計量について知る ・デコレーションを楽しむ	混ぜる 飾りつけ		美香
1月	みそ汁	・「おいしい味のお手伝い(栄養板、白の仲間)」、いろいろな出汁について知る	・みそ汁のおいしい味のもとを知る	出汁をとる 野菜を切る		細川
2月	うどん汁	・外部講師との関りにより地域の人とのつながりを感じる ・生地を踏んでコシをつける体験をする	・うどんの生地作りを楽しむ	生地を踏む		千枝
3月	クッキー (抹茶&チョコチップ)	・ありがとうの気持ちを込めて協力して作る ・最後のクッキングを楽しむ	・感謝の気持ちを込めて作る ・数を数えてラッピングする	混ぜる 成形(丸めてつぶす) ラッピング		美香